



BON DE COMMANDE

Tarif 2022

TOTAL : €



BRUT SÉLECTION

Un brut issu d'un Blanc de Noirs, judicieux mariage de vins nouveaux et de vins de réserve, fruit d'un assemblage de 3 années de récolte.



ROSÉ (Guide Hachette 2018)

Mélange harmonieux de vin blanc composé à 100% de Pinot Meunier et de vin rouge de Champagne judicieusement assemblés.



GRANDE RÉSERVE

Le Mariage du Pinot Noir et du Meunier donne ici un Champagne de corps.



PRESTIGE P&F Guide Hachette 2020



Champagne composé exclusivement des têtes de cuvées, Pinot Noir et Chardonnay, l'union intime de nos meilleurs millésimes.



VIEILLES VIGNES



Issu d'un terroir où s'expriment puissance et longueur, ce Champagne est le fleuron de notre production, sélection de premières cuvées issues de vieilles vignes.



BLANC DE BLANCS

Le fruit d'un terroir où s'exprime fraîcheur et délicatesse, ce Champagne brut est élaboré uniquement à base de Chardonnay.



FÛT EN BULLES

Mélange à parts égales de Pinot Meunier, Pinot Noir, et Chardonnay. C'est un Champagne de caractère, vinifié en fût de chêne sur lies, sans filtration.

JEROBOAMS	PRIX	QTE	TOTAL TTC
-----------	------	-----	-----------

Brut Prestige 115.00 €

MAGNUMS	PRIX	QTE	TOTAL TTC
---------	------	-----	-----------

Brut Grande Réserve 45.00 €

BOUTEILLES	PRIX	QTE	TOTAL TTC
------------	------	-----	-----------

Brut Sélection 18.50 €

Brut Rosé 20.50 €

Brut Grande Réserve 20.00 €

Brut Prestige 22.00 €

Brut Vieilles Vignes 24.00 €

Brut Blanc de Blancs 25.50 €

Brut Fût en Bulles 30.50 €

DEMI -BOUTEILLES	PRIX	QTE	TOTAL TTC
------------------	------	-----	-----------

Brut Grande Réserve 11.50 €

Nom : _____

Prénom : _____

Rue : _____

CP + Ville : _____

Tel : _____

Mail : _____

(coordonnées de facturation)

COMMANDE (20/11/2022 au plus tard)

- remettre à un membre du ROTARY DE NEUFCHATEAU (Nom :)
- par mail à l'adresse oceanrain08@gmail.com

Livraison prévue pour mi-décembre

Je souhaite une facture : oui - non

PAIEMENT : à payer anticipativement sur le compte DU ROTARY DE NEUFCHATEAU BE14 2670 1590 4783
Communication : CHAMPAGNE 2022 + VOTRE NOM